

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

Date : Du 22 au 24 Mars 2022

A Suze la Rousse



Coût TTC : 774 €uros TTC
Coût HT : 645 €uros HT

Durée : 21 heures
Coût Heure/Stagiaire : 30,71 €uros HT

Effectif minimum : 8
Effectif maximum : 25

LES VINS DE FRANCE

Public concerné :
► Professionnels de la production, de la commercialisation, de l'œnotourisme, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :
► Aucun

Objectifs du stage :
► Donner une présentation clairement organisée des Vins de France sur la base des facteurs climatiques et technologiques ainsi que les principales caractéristiques organoleptiques de typicité des vins d'appellation des différentes régions.

Moyens pédagogiques mis en œuvre :
► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques et dégustations

Moyens d'encadrement :
► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :
►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail
►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation

A l'issue de la formation :
►Remise au stagiaire d'une attestation de formation

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.
► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94



Programme

**** 1ère journée***

- Présentation historique des vins français, caractéristique climatique des zones viticoles, description des aspects géographiques majeurs influençant la culture de la vigne.
- Aspects réglementaires des vins français et législation en vigueur : les grandes catégories de vins et leur définition

Les régions méridionales :

- Les vins de la Vallée du Rhône, Côtes du Rhône, Crus, Grignan les Adhémar, Ventoux et Lubéron,
- Côtes de Provence, Coteaux d'Aix et des Baux de Provence, Cassis, Palette, Bellet, Bandol, les vins d'appellation corses
- Les vins du Languedoc-Roussillon
- Dégustations appliquées matin et après midi d'une gamme représentative de ces régions
- **Point central abordés : Notions de pluri-cépages et particularités des vinifications particulières pratiquées dans ces régions.**

**** 2ème journée***

Les régions septentrionales

- Les vins de Bourgogne
- Les vins du Mâconnais et du Beaujolais
- Les vins d'Alsace, Jura, Savoie
- Dégustations appliquées matin et après-midi d'une gamme représentative des vins de ces régions
- **Points particulièrement abordés : Notions de mono cépage et de hiérarchie qualitative à travers les terroirs et les crus.**

NB : les vins effervescents et les vins de champagne ne sont pas abordés compte tenu de la durée du stage limité à trois jours.

**** 3ème journée***

Les régions océaniques

Les Vins de Bordeaux :

- Les terroirs et les cinq groupes de production
- Dégustation des vins de Bordeaux
- Notion de classement des vins des différentes régions. Approche des crus.

- Les vins du Sud-Ouest
- Les vins du Val de Loire
- Deux dégustations pour découvrir la spécificité des principales appellations.
- **Notion de diversité des cépages, l'adaptation des cépages mondialement cultivés en fonction des microclimats et des savoir-faire vignerons.**



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94